**Saiblingsfilet im Kartoffelmantel**

400 g mehlige kochende Kartoffeln

Salz

60 g Mehl

60 g Kartoffelstärke

1 Stk. Eigelb

10 g Butter

Etwas geriebene Muskatnuss

1 TL Knoblauchöl

4 Stk. Saiblingsfilets ohne Haut à ca. 150 g

80-100 g Sahne

Schwarzen Pfeffer aus der Mühle

1 EL fein geschnittener Schnittlauch

Zitronensaft

25 g Butterschmalz

* Für den Kartoffelmantel die Kartoffeln schälen und in Salzwasser in etwa 15-20 min. weich kochen. Die Kartoffeln auf ein Blech legen und im auf 180°C vorgeheizten Backofen etwa 5 min. ausdampfen lassen.
* Dann die Kartoffeln durch ein feines Sieb streichen oder 2-mal durch eine Kartoffelpresse drücken und etwas abkühlen lassen. Mehl, Kartoffelstärke und Eigelb zufügen, die Butter einarbeiten und mit Salz, Muskatnuss und dem Knoblauchöl würzen. Die Masse zu einem elastischen Teig kneten.
* Für die Saiblinge von jedem Filet an beide Seiten etwa 2-3 cm abschneiden; die Abschnitte für 5 min. in das Tiefkühlfach legen. Die übrigen Filets halbieren. Die 8 Stücke beiseitelegen.
* Die gekühlten Saiblingsabschnitte (100-150 g) salzen und im Mixer pürieren. Nach und nach Sahne zufügen, bis eine homogene, glänzende Farce entsteht. Die Farce mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch und etwas Zitronensaft abschmecken.
* Den Kartoffelteig in 4 gleich große Portionen teilen. Jede Portion auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer länglichen Bahn ausrollen, die etwas breiter ist als die Länge der portionierten Saiblingsfilets. Jede Bahn etwa 1 cm dick mit Saiblingsfarce bestreichen (es sollte etwas Farce übrig bleiben), 1 Saiblingsfilet darauflegen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Die Filets dünn mit etwas Farce bestreichen und darauf je 1 zweites Saiblingsfilet legen. Die Kartoffelteige jeweils zu einer Roulade einrollen. An den offenen Seiten leicht andrücken.
* In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelrouladen auf beiden Seiten je etwa 1-2 min. darin goldbraun anbraten. Die Rouladen für 5-7 min. in den auf 220°C vorgeheizten Backofen schieben, dann 2 min. ruhen lassen.